2025 年 9 月 4 日
ヤマキ株式会社

NEWS RELEASE

ヤマキ、愛媛と群馬で地域とつながる「かつおぶしワークショップ」を開催

～伊予とみなかみの 2 地域で、かつお節・だしのおいしさや魅力を発信～

ヤマキ株式会社（本社：愛媛県伊予市　代表取締役社長：城戸善浩、以下ヤマキ）は、2025 年 8 月、愛媛県伊予市と群馬県みなかみ町にて、地域の児童と保護者を対象に「かつおぶしワークショップ」を開催しました。

伊予市での開催は 3 回目(※)を迎え、かつお節削りや味噌湯の飲み比べなどを通じて、“かつお節・だし”への理解を深めていただきました。また、東日本の生産拠点である群馬県みなかみ町の群馬事業所でもワークショップを開催。工場見学を組み込んだプログラムにより、地元の児童と保護者が製造現場に触れる機会を提供しました。

※ 伊予市および同市教育委員会の後援を受けて開催したワークショップ。

■実施背景

ヤマキは、2012 年より一般社団法人日本文化教育推進機構（代表理事：田代　綾）内の「かつおぶし食育研究会」(※)と連携し、各地で食育活動を行っています。これまでに小学校をはじめとした教育機関で 600 校以上、約 47,000 人に「かつお節のいいところ」を伝えてきたほか、愛媛県ではワークショップを継続的に開催してきました。

さらに、今回の群馬県での取り組みは、みなかみ町および同町教育委員会の後援を受けて開催された、ヤマキとしては初の事例となります。今後も地域とのつながりを深めながら、かつお節の価値やだし文化の継承と理解促進に取り組んでまいります。

※ かつお節削りや飲み比べなどの体験を通して、かつおぶしの“だし”や“うま味”についての理解を深めることを目的に発足された研究会。

■ワークショップ概要

【伊予会場】

日時　　：2025 年 8 月 23 日(土)
場所　　：IYO 夢みらい館
参加者　：伊予市内に住む 0 歳児～小学 4 年生の児童とその保護者　55 名
主催　　：かつおぶし食育研究会
後援　　：伊予市、伊予市教育委員会、ヤマキ株式会社
プログラム：かつお節について学ぶ授業、かつお節削り体験、味噌湯飲み比べ体験　など

【みなかみ会場】

日時　　：2025 年 8 月 8 日(金)
場所　　：ヤマキ株式会社 群馬事業所 みなかみ工場
参加者　：みなかみ町やその近くに住む年中～小学 6 年生の児童とその保護者 36 名
主催　　：かつおぶし食育研究会
後援　　：みなかみ町、みなかみ町教育委員会、ヤマキ株式会社
プログラム：伊予会場に加えて、工場見学(めんつゆの製造工程)

■当日の様子

今回のワークショップでは、かつお節の削り体験や味噌汤の飲み比べを通じて、“うま味”や“だし”の奥深さを学んでいただきました。製造現場の見学では、普段目にすることのない工程に触れることで、ものづくりへの理解と興味を深めていただくきっかけとなりました。

削り体験は、かつお節の堅さに苦戦しながらも力を合わせて削る姿が見られ、子どもたちからは「いい香りがする！」「もっとうまく削れるようになりたい」といった声があがりました。さらに、削りたてのかつお節を使った味噌汤の飲み比べでは、「かつお節を入れたらもっとおいしくなった！」と驚きの声も多く、参加者の皆さまに“かつお節・だし”の魅力を体感いただく機会となりました。

【伊予会場】

＜参加者の感想＞

・「初めての削り体験が楽しかった！かつお節を好きになりました。」
・「実際に目で見て、触れて学べる体験で、楽しみながらかつお節について勉強できました。」

【みなかみ会場】

＜参加者の感想＞

・「めんつゆがどんどん流れてくるのを見るのがおもしろかった！」
・「工場内でどのように作られているのかを見られて良かった。削ったかつお節はいい香りでおいしかった。」

■ヤマキの食育活動について

ヤマキは、2024 年 1 月に長期経営ビジョン「YAMAKI Vision 2035」を策定し、「世界の鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」になることを目指しています。その実現に向けたヤマキ CSV（共有価値創造）のテーマとして「体の健康」「地球の健康」「心の健康」への貢献を掲げており、なかでも「心の健康」への貢献として、節・だし文化の国内での継承と、海外への普及に取り組んでいます。

■かつお節の魅力を広める「ヤマキ　かつお節プラス®」

ヤマキでは、生活者の皆さまにかつお節の価値や魅力を広める活動として、
「ヤマキ　かつお節プラス®」を展開しています。
かつお節を“プラス”することで、生活がちょっと“プラス”になる情報をお届けしています。
「ヤマキ　かつお節プラス®」WEB サイト：https://www.yamaki.co.jp/katsuobushi-plus/

ヤマキは、「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」として鰹節とだしを通じて、「おいしさ」と「健康」、そして「食文化の継承・食資源の持続性確保」に貢献してまいります。
https://www.yamaki.co.jp